

## **Menu Gustave Flaubert**

**57 € 1 entrée**

**69 € 2 entrées**

### **Entrée au choix**

Conchiglioni, crème au corail d'oursin et fruits de mer

Œuf cocotte au Foie gras brisures de Truffes

Fraicheur de gravlax de Saumon, Gambas, médaillon de Homard, crème de soja et cédrat

### **Trou Champenois (supplément de 7,00 €)**

### **Plat principal au choix**

Noix de Ris de veau à la persillade et trompettes de la mort, jus réduit (Supplément 5 €)

Quasi de Veau lardé rôti sauce au miel et romarin

Château Briand pour deux personnes ou Filet de bœuf, sauce morilles

Noix de Saint Jacques snackée crème de panais, petits légumes

### **Ronde de fromages affinés de nos régions (Brie de Meaux, Chaource, Langres, feuilles de salade)**

### **Dessert au choix**

Cygne glacé à l'orange sur galette façon Saint Michel, caramel aux agrumes

Glacé noisette, Craquotine chocolat, crème pralinée éclat de chou chou

Millefeuille, crème mousseline mirepoix de poire, miroir de chocolat

### **Spécial**

Possibilité de formule végétarienne ou végétane, petit pain sans gluten, sur les conseils du chef

A la demande lors de la commande

Suivant le marché de Rungis - Viande d'origine CE – Le prix du menu s'entend hors boissons, service compris